

Lyltare, gurkor.

Friska, stora, furruxna, men ej furruxna  
gurkor skalas och skäras på längden mitt  
i tv, samt kärnorna uttagas; sedan läggas  
gurkorna i friskt vatten, hvori de blifva  
liggande en dygn; derefter uppstagas de  
och aftorkas med linne; den, som bekagas,  
kan då spärkas dem med mjölk och  
sänderbruten kanel, hvarefter de läggas  
i kokande vatten om kaka, tills de  
böija blifva klara; då uppstagas  
de och luggas på rent linne, om  
vannet för uttagas dem. Emuertid  
kokas en lag af en jumbw vin-  
attika och en halft quarter vatten  
till hvort skälpund socker; sedan med  
luggas gurkorna i en stenkärl och  
lügen hänes varm derpå. En par  
dagar derefter afhänes lügen och  
hrypkaks, då mera socker iläggas,

lins den blir så tjock, än den nära  
trädav sig mellan fingrarna. Skulle  
det inte vara nog lag än skyla gurkor  
na, så ätas den med mera sårker  
och ättika, hvormed den åter kokas  
samt ~~håses~~ håses sedan kan tin-  
baker på gurkorna. Om lagen  
efter en å trä veckor blivit  
tunnare, kokas den åter på  
afvansliende sår och håses kan på  
gurkorna. som då böra vara  
medlagon i den burk, hvori de  
skala förvaras.